

Università degli Studi di Genova

Via Balbi, 5 - 16126 Genova

Tel. +39 01020991 - Fax +39 010 2099227

Tre progetti per valorizzare la filiera dell'olio extra vergine di oliva italiano

Finanziati da Ager per 2,5 Milioni di euro

Sono tre i progetti selezionati da Ager - Agroalimentare e ricerca - che riceveranno finanziamenti per 2,5 milioni di euro per la ricerca scientifica nel settore olivicoltura:

1. Valorization of Italian OLive products through INnovative analytical tools – VIOLIN, Promosso dall' Università degli Studi di Messina;
2. Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S, Promosso dall' Università degli Studi di Bari;
3. Claims of Olive oil to iMProVE The market ValuE of the product – COMPETITIVE, Promosso dall'Università degli Studi di Napoli Federico II.



Il gruppo di Chimica Analitica e Chemiometria del Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Genova partecipa al progetto **VIOLIN**-Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'**OL**iva attraverso tecniche analitiche **IN**novative - (principal investigator prof. Luigi Mondello, Università degli Studi di Messina), finanziato da Ager per 1.008.000 euro.

Ager è un gruppo di Fondazioni di origine bancaria unite per promuovere e sostenere progetti di ricerca (<http://www.progettoager.it/>). Dal 2008 Ager rappresenta la prima esperienza italiana che vede un gruppo di Fondazioni di origine bancaria unite per promuovere e sostenere progetti di ricerca innovativi per consolidare la leadership dei prodotti made in Italy, garantire ai consumatori cibi di alta qualità, coniugare rese elevate con la sostenibilità ambientale delle filiere agricole.

VIOLIN ha l'obiettivo di valorizzare i prodotti derivanti dall'olivo, sia l'olio extra vergine di oliva che prodotti di scarto da cui è possibile estrarre composti ad alta attività biologica per l'industria cosmetica, farmaceutica e dell'integrazione alimentare (nutraceutici). Si costruirà una banca dati chimica in cui il profilo compositivo di ciascun campione sarà archiviato e correlato alle specifiche proprietà: sensoriali, nutrizionali, botaniche e geografiche, nutraceutiche, ecc. Il supporto della chemiometria, branca della chimica che applica metodi matematici e statistici ai dati chimici per estrarne l'informazione in essi contenuta, sarà fondamentale per esplorare tutte le dimensioni informative.

VIOLIN ha tra i suoi scopi la creazione di una cultura dell'olio italiano di qualità. Un piano di comunicazione multilivello sfrutterà tutti i canali della moderna divulgazione scientifica per raggiungere la società civile, la comunità scientifica e gli stakeholders.

L'unità di ricerca genovese, di cui sono responsabile scientifico, sarà il gruppo di riferimento per la parte di chemiometria del progetto; l'attività scientifica comprenderà lo sviluppo dei piani di campionamento, l'estrazione dell'informazione utile dai dati ottenuti dalle altre unità e la costituzione di una banca dati di olii extravergini di oliva.

Monica Casale
Ricercatore
Dipartimento di Farmacia